KEUMYANG

#내추럴

'친환경 바이오 다이나믹 알자스 와인'

# 아멜리에&샤를 스파 성티멍 리슬링

Amelie Charles Sparr Sentiment Riesling

| | | | |
|---|---|---|---|
| 지역 | 프랑스 〉 알자스 | | |
| 포도품종 | 리슬링 100% | | |
| 알코올 | 13% | 용량 | 750ml |
| 시음 적정 온도 | 6-10℃ | | |
| 테이스팅 노트 | 미네랄리티가 가득하며 신선도가 높은 시트러스 계열의 아로마가 함께 느껴지는 와인이다. 미디엄 바디의 와인으로 구조감과 텍스쳐가 섬세하고 매우 정교한 느낌을 주는 와인. | | |
| 페어링 TIP | 해산물/ 흰 살 생선/ 채소/ 치즈/ 밀가루 음식(피자,파스타 외) | | |

당도 (DRY – SWEET): 1 2 3 4 5

바디 (LIGHT – FULL): 1 2 3 4 5

제품설명

성티멍은 프랑스어로 감정, 느낌을 뜻한다. 알자스의 대표 품종인 리슬링으로 만든 와인으로 알자스의 리슬링을 마셨을 때의 느낌을 오래 간직하고 싶어 이 이름을 선택했다는 비교적 단순하면서도 명쾌한 찰스 스파의 대답이 곁들어진 설명을 볼 수 있다. 야생 효모와 함께 발효 진행하며 스테인리스 탱크에서 발효 과정을 거친다.

※ 와인의 이미지와 빈티지, 블랜딩 비율은 변경될 수 있습니다.
※ 와인은 직사광선이 없는 서늘한 온도에서 뉘어서 보관하시기 바랍니다.